sinbo

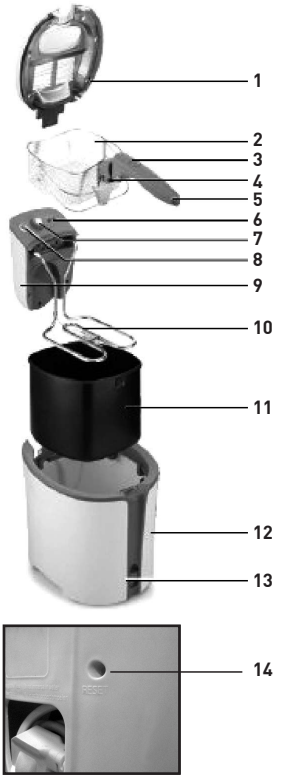
SDF 3830 FRİTÖZ

KAPIDAN KAPIYA
444 66 86
ÜCRETSİZ SERVİS
for Turkey

DE

PARÇALARIN İSİMLERİ • PARTS NAME • DESCRIPTION DES PIECES • NAMEN VAN DE ONDERDELEN • NAMEN DER TEILE • NOMBRES DE LAS PARTES • ОПИСАНИЕ ОПИС • NAZIVI DIJELOVA

أسماءالأجزاء



DEUTSCH

SINBO SDF 3830 FRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrte Kunde/in:
Wir bedanken uns sehr herzlich und gratulieren, dass Sie dieses Produkt gekauft haben.
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vorsichtig, so können Sie das Gerät am besten verwenden. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle Benutzungshinweise, die Hinweise für Reinigung und Pflege des Gerätes. Wenn Sie sich an dieser Anleitung halten, können Sie die besten Ergebniss erreichen. Durch diese können Sie Zeit gewinnen und die Probleme vermeiden. Hoffentlich werden Sie dieses Gerät mit grossen Freude benutzen.

WICHTIGE MASSNAHMEN
• Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig vor dem Gebrauch.
• Die heissen Flächen nicht berühren. Benutzen Sie die Griffe und die Tasten.
• Um die Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie das Kabel, Stecker oder das Gerät nicht mir Flüssigkeit berühren.
• Wenn nicht gebraucht wird oder vor der Reinigung von Steckdose abziehen. Wenn Sie die Teile ab- oder einbauen sollten, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät, das ein defekte elektrisches Kabel oder Stecker hat, lassen Sie niemals anlaufen. Wenn das Gerät Fehler hatte oder auf Irgendeiner Weise beschädigt ist, niemals benutzen.
• Das Benutzen von den Zubehören, die von Hersteller nicht empfolen sind, können zu Verletzungen führen und somit das Garantie ungültig sein würde.
• Es ist nicht im Freien oder in der Plätzen, die direkt unter Wärmebeinfluss liegen, zu benutzen.
• Lassen Sie nicht das Kabel von Tisch ausragen, das Gerät den Warmenoberfleächen nicht berühren. Das Produkt darf nicht mit heissen Teilen im Berührung kommen und nicht in der Nähe von Vorhänge und nicht unter dem Fenster gelegen werden.
• Dieses Gerät ist nur für häusliche Benutzung bestimmt und darf nur für diese Zwecke angewendet werden.
• Das Gerät soll auf einer stabilen und geraden Oberfläche geleget werden.
• Dieses Gerät ist nur unter Aufsicht zu benutzen, deshalb soll niemals AUF gelassen. Wenn es heiss ist, darf ohne Aufsicht nicht liegen lassen.
• Dieses Gerät ist nicht für Benutzen von den Personen, die an physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten mangelhaft sind oder Mangel an Erfahrung und Wissen haben, gestaltet.
• Um sicher zu stellen dass die Kinder mit dem Gerät nicht spielen, überwacht werden.
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNG FÜR SPÄTEREN ANWENDUNG AUF

WICHTIGE HINWEIS
Das Gerät hat 3 verschiedene Schutzkontrollsysteme.
1. Thermostatkontrolle: Diese ermöglicht das Gerät im gewünschten Wärmeregelung zu arbeiten.
2. Sicherungskontrolle: Es schutz das Gerät gegen fehlerhaften Benutzung und geht zum Schutz-Modus um das Gerät im AUS- Stellung zu halten.
3. Reset-Funktion: Als das Gerät im Schutz-Modus ist, drückt man auf diesem Funktion, wird das Gerät wieder verwendbar.

Anwenden von Reset- Funktion
Wenn das Gerät beim Betrieb stoppt, lassen Sie es 10-15 Minuten abkühlen. Wenn Sie sicher sind, dass das Gerät völlig abgekühlt ist, dann drücken Sie auf die Taste RESET , die auf dem Rückseite des Gerätes befindet, um das Gerät zu rücksetzen.

BESCHREIBUNG DER TEILEN
1. Verstellbarer Oberdeckel, **2.** Frittierkorb, **3.**Knopf (für auf und ab), **4.** Griff des Frittierkorbes, **5.** Griff

6. Anzeigerbeleuchtung, **7.** Temperaturtaste, **8.** Netzschalter, **9.** Kotrollschacht, **10.** Heizstäbe, **11.** Teflon für nicht haftende Innerbehälter, **12.** Aussere Behälter, **13.** AUF- Taste, **14.** Reset-Taste

Betrieb und Pflege

• Öffnen Sie die ganze Packung des Gerätes.
• Kontrollieren Sie die Spannung des Gerätes, ob sie der Hausspannung übereinstimmt.
Nennspannung: AC230V, 50Hz,
Leistung: 1850-2200W
• Legen Sie das Gerät auf einer ebene, stabile Fläche auf und stellen Sie sich sicher, dass ein Freiraum von 10 cm um das Gerät herum vorhanden ist. Dieses Gerät ist nicht geeignet für Instalation in einem Kammer oder zur Benutzung im Freien.
• Solche Fritteuse ist nur für Benutzung mit Fett oder Öl geeignet, soll nicht mit Butter benutzt werden.
• Beim Benutzen mit Butter, kann es vorkommen, dass beim Erwärmung der Butter das Wasser im Butter verdichtet wird. Öl/Fett sollte nicht durch Wasser verschmutzt sein. z.B. Gefrorene Lebensmitteln, bei denen kommen extreme Spritzen vor.
• Betrieben Sie Fritteuse nie ohne Fett bzw. Öl, da es solches Benutzen das Gerät beschädigen kann.
• Schütten Sie niemals Flüssigkeiten wie Wasser, auf die Teflon für Innerbehälter

Verwendung

• Wenn die Zubehöre und Innerbehälter im heissen Wasser befinden, sollten sie vor der Anwendung gründlich getrocknet werden.
Sorgen Sie dafür, dass alle elektrische Teile trocken bleiben.
• Den Deckel von Friteuse öffnen durch drücken auf dessen Knopf (Nr. 13).
• Füllen Sie nötige Mengen von Öl oder Fett ins Gerät. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse wie im Inneren des Gerätes gezeigt, min. Stand gefüllt ist bzw. nicht über max. Stand gefüllt ist. Um besten Ergebnisse zu erreichen, empfiehlt sich keine verschiedene Art von Öl/Fett zu mischen.
• Frittierkorb herabsetzen, durch Nuttaste (Nr. 3) drücken und den Griff (Nr. 5) nach unten lassen.
• Wählen Sie durch Drehen von Temperaturtaste (Nr. 7) gewünschte Speisentemperatur. Legen Sie den Stecker in Ausgang ein und setzen Sie Netzschalter (Nr. 8) auf I.
• Das rote Kontrolllicht (Nr. 9) leuchtet und grüne Heizen-Licht leuchtet so bald gewünschte Temperatur erreicht ist.
• Um Frittierkorb aus der Fritteuse auszunehmen, halten Sie am Griff.
• Legen Sie zu bratende Zutaten Frittierkorb ein. Um besten Ergebnisse zu erreichen, müssen die Zutaten vor dem Einlegen in den Frittierkorb trocken sein. Um schnelle Hochkommen von Öl zu vermeiden, tauchen Sie Frittierkorb sehr langsam und vorsichtig in Öl/Fett ein. Schliessen Sie den Deckel zu.
• Um gewährleisten zu können, dass Öl im richtigen Temperatur beliebt, wird Thermostat geöffnet und geschlossen. Auch die grüne Anzeigelampe leuchtet und erlischt.
• Als die Frittierzeit beendet, nehmen Sie Frittierkorb aus und hängen Sie auf den Haken im Fritteuse, so tropfte das Öl ab.

Hinweise für Frittieren

In 1 Liter Öl braten Sie max. 200 Gr. Pommesfrites.
- Da tief gefrorene Mitteln das Öl sehr rasch kühlen, sollte man auf ein Mal nur max. 100 Gr. braten. Beseitigen Sie das Wasser über die tief gefrorene Mitteln durch Schütteln ins Spülbecken.
- Frittieren mit frischen Kartofeln: Nach dem Waschen trocknen Sie die Kartofeln, um Eindringen des Wassers ins Öl zu vermeiden.
-Frittieren Sie die Kartofeln in 2 Stufen. Erste Stufe (Vorbraten): bei 170˚C, mit 5, in 5 Minuten.
Zweite Stufe (Endbraten) bei 175 °C, 2 bis 4 Minuten. Gründlich durchsieben.

Frittiertabelle	Temperatur
Fisch	170 °C
Fischfinger	180 °C
Käse-Gebäck	180 °C
Krapfen	190 °C
Gefrierte Wurst	190 °C
Hühner	160 °C
Garnele	180 °C

Bratplatte	Temperatur
Kartofeln Vorbraten	170 °C
Kartofeln Endbraten	175 °C
Parmesan Fondue	170 °C
Käsefinger	170 °C
Fleisch / Fisch / Kartofelkrokette	190 °C

Vor dem Wechseln des Öls, stellen Sie sicher, dass Fritteuse und Öl völlig gekühlt sind (Ziehen Sie den Stecker aus). Wechseln Sie das Öl regelmässig. Wenn die Farbe des Öls dunkel wird bzw. ein schlechten Geruch entsteht, sollte das Öl gewechselt werden. Im anderen Fällen sollte das Öl nach allen10 Gebrauch gewechselt werden. Beim Wechsel, ersetzen Sie den gesamten Öl. Mischen Sie alt und neu Öl auf keinen Fall. Alt Öl ist Umweltschädlich. Entsorgen Sie das alt Öl nicht durch Schütten ins Hausabfall. Bitte folgen Sie den Anweisungen für die Hausmüllsammlung in ihrem Umgebung.

Reinigung und Pflege

• Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose aus. Stellen Sie sicher, dass das Gerät völlig abgekühlt ist.
• Tauchen Sie das Gerät niemals in das Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
• Alle Teile, ausser elektrische Teile, können mit warmen Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem Gebrauch muss gründlich getrocknet werden.
• Beim Reinigen empfiehlt sich keine Spülmaschiene zu benutzen.
• Nach dem Abwischen die Aussenseite der Fritteuse mit nassen Tuch, muss sie mit sauberen und weichen Tuch getroknet werden.
• Benutzen Sie ausdrücklich keine Scheuermittel.

Verwendungthema für Fritteuse

Tun Sie folgende
• Verwenden Sie die Fritteuse nur im Haus bzw. im Büro
• Benutzen Sie das Gerät nur Lebensmittel zu braten.
• Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl. Um feststellen zu können, ob für diese Fritteuse Öl oder Fett geeignet ist, sehen Sie auf die Verpackung.
• Es muss gewährleistet werden, dass Öl- bzw. Fettstand über Min. und unter Max. steht, so wird der Stand zwischen Max. und Min. Marke bleiben. Wenn im Fritteuse zu viel Öl bzw. Fett vorhanden ist, so kann es aus der Fritteuse überlaufen.
• Seien sie beim Frittieren sehr vorsichtig; Lassen Sie zwischen Benutzer und Gerät genügend Abstand und stellen Sie sicher, dass die Fritteuse richtig gebraucht wird. Für die Menschen, die extre Hilfe brauchen oder Aufsicht nötigen, darf die Fritteuse nicht erreichbar sein.
• Öl bzw. Fett am Anfang braun wird, schlechte Geruch bzw. Qualm hat, muss ganz gewechselt werden.
• Wenn darin zu viel Wasser vorhanden ist, wechseln Sie Öl bzw. Fett ganz. Wasserkonzentration im Öl bzw. im Fett macht sich durch grosse Luftblasen und Wassertropfen, Wasserdampf oder schnelle Steigern im Fett bemerkbar. Wenn im Fritteuse vorhandene Ölkonzentration sehr hoch ist, bestehet für die Benutzern bzw. in der Nähe stehende Personen ein Risiko, dass Öl oder Fett durch eine Explosion aus der Fritteuse ausfliegen kann.

• Nach maximal 8 bis 10 Gebrauch muss das Öl bzw. Fett gewechselt werden.
• Beseitigen Sie alle Eis (Partikeln) aus dem tiefgekühlten Lebensmitteln. Legen Sie die lebensmitteln auf einem, trockenen und sauberen Handtuch und stellen Sie sicher, dass gebratene Lebensmitteln alle abgetaut sind. Nach dem Abtauen der grossen Teil des Eises, trocknen Sie die Lebensmitteln mit Handtuch.
• Stellen Sie sicher, dass beim Gebrauch genügend Freiraum um das Gerät herum vorhanden ist.
• Um die Konzentration zu verhindern, muss die Fritteuse ohne Abdecken getrocknet werden. Bewahren Sie die Fritteuse in trocken und sicheren Ort auf.

Folgende Sachen nicht tun
• Aufbewahren von Lebensmittelnschüssel im Freien bzw. feuchten Ort ist verboten. Halten Sie die Fritteuse fern vom Regen und Feuchtigkeit.
• Während der Heizbetrieb legen Sie keine Lebensmittel in die Fritteuse ein. Warten Sie bis die Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat.
• Braten Sie auf ein Mal nicht zu viel Lebensmitteln.
• Lebensmittelbehälter und das Filter absolut nicht decken.
• Mischen Sie in das Öl bzw. Fett kein Wasser.

Richtlinien für Umweltschutz
Diese Geräte müssen am Ende der Nutzungsdauer entsorgt werden; Im Zentrum für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltswaren, unter Berücksichtigung von örtlichen Behördenvorschriften beseitigt werden.
Das Gerät, Bedienungsanleitung und dieses Symbol auf dem Verpackung weist auf sehr wichtige Themen.s Für die Materialien, die beim Produzieren von diesem Gerät verwendet sind, muss ein Recyclingverfahren durchgeführt werden. Mit Recyclingverfahren für gebrauchte Hausgeräte leistet man ein grosse Beitrag zu Umweltschutz. Für die Informationen über Sammlungstellen wenden Sie sich an örtlichen zuständige Behörden.

Verpackung
Die Verpackung ist zu 100% rückgewinnbar; Bitte Verpackung seperat abgeben.

Produkt
Diese Gerät ist durch Elektro-und Elektronik-Altgeräte (WEEE) nach EU-Bestimmung 2001/96/EC mit diesem Symbol ausgestattet. Durch das richtige Verfahren für Entsorgung von diesem Produkt wird geholfen um die negative Beeinflussung auf Umwelt und Menschengesundheit zu beseitigen.

EC Konformitätserklärung
Dieses Gerät ist, gemäss die Niederspannungsrichtlinie "Nr. 2006/95 / EG" Sicherheitszwecke, "EMV-Richtlinie 2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeit" Schutzanforderungen und Richtlinie 93/68/EWG gestaltet, produziert und vermarktet.

-GARANTİ ŞARTLARI -

1) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
• Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
• Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
• Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

İTHALATÇI FİRMA
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye
Çağrı Merkezi: 444 66 86
www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

- SDF 3830 FRİTÖZ -

- G A R A N T İ B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 78716
SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Onay Tarihi : 08/02/2010
Garanti Belge Vize Tarihi : 18/01/2012
SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.

Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL

Tel. : Çağrı Merkezi: 444 66 86

Yetkili Kişi :

Yönetim Kurulu Başkanı

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar - İSTANBUL Marmara Kurumlar V.D. 273 008 9118

Ürünün Cinsi : FRİTÖZ
Markası : SİNBO
Modeli : SDF 3830
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI
444 66 86

sinbo
www.sinbo.com.tr
0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS

10 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (*)

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 10* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 10 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
Dekra Testing and Certification Ltd.
Block A3, No.3, Qiyun Road, Science City,
Guangzhou Hi-Tech Industrial Dev. Zone,
Guangzhou, China

EEE Yönetmeliğine uygundur.
AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C. **İmal Yılı :** 2014